



Penser Nature

Chardonnay 2018



Cet original Chardonnay de terroir schisteux, vinifié sous-bois, est ample en bouche, souple et sec.

Récolté très mur sur un millésime exceptionnel, il est puissant mais reste élégant grâce à sa minéralité.

Il s'accordera aux apéritifs, les plats de poissons et fruits de mer ainsi qu'aux fromages à pâtes molles.

Agréable servi très frais à l'apéritif, sur des toasts de foie gras, en fin de repas sur des fromages bleus, des tartes aux fruits blancs.

Température conseillée : 10°C



Caractéristiques

- **Cépage** : 100 % chardonnay
- **Récolte** : manuelle
- **Vinification** : pressurage direct, fermentation classique, mis en bouteille en mars
- **Accord** : apéritif, poissons grillés, fromages

Analyse

- **% volume acquis** : 13 % volume
- **Sucre résiduel** : moins de 2 g/l
- **Dioxyde de soufre total** : 50 mg/l

